

ひとり人が開拓者

みくに成人寮 <(福)みくに園>

豆豊工房みくに家

昔豆腐屋をされていた方の工房をそのままお借りし、昔ながらの機械を使い、昔ながらの製法で一丁一丁手作りしています。

「豆豊工房」の「豆豊」は豆を腐らすのではなく、豊かに育むという想いから、あえて「豆腐」とは書かず、「豆豊」と明記しました。

機会がありましたら、一度御賞味を。



寄せ豆腐

(おぼろ豆腐)
そのまま、電子レンジであたためて、つくりたての豆腐を楽しんでね。寄せ豆腐(おぼろ豆腐)も

木綿豆腐も国産大豆(宮城シロメ)100%、天然にがりのみを使用のこだわり豆腐。自信作です。



豆豊工房みくに家
スタッフの皆さんと
製造風景



「バリアフリー-船みくに」
高松 豊島 35分
職員のみなさんが通勤に使用するこの船で福祉生協かがわに提供いただく商品も夕方5時半過ぎに高松築港に到着します。